

Rezept

Melojito

Ein Rezept von Melojito, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------------|
| 300 g Wassermelonenfruchtfleisch | 2 Limetten |
| 2 EL brauner Zucker | 6 Minzeblätter |
| 80 ml weißer Rum | 1 Stößel zerstoßenes Eis |
| 2 große Cocktailgläser (à 400 ml) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 COCKTAILS | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Das Melonenfruchtfleisch in feine Scheiben schneiden, die Kerne entfernen. In einer Schüssel mit dem Pürierstab durchpürieren. 1 Limette auspressen und den Saft mit braunem Zucker und dem Melonenpüree verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die andere Limette heiß abwaschen, abtrocknen, halbieren und die Hälften vierteln. Die Limettenstückchen auf die Gläser verteilen und mit einem Stößel zerdrücken. Die Minzeblätter auf die Gläser verteilen und nochmals mit dem Stößel leicht zerdrücken.
3. Die Melonenmischung mit dem Rum verrühren. Die Gläser anschließend fast bis zur Hälfte mit zerstoßenem Eis auffüllen. Den Melonenmix daraufgießen, nach Belieben garnieren und servieren.